

Pâte à Tartiner au Citron de Laurent

goûtée et approuvée le 31 janvier 2016

Issue de <http://mimitouti.over-blog.com/article-pate-a-tartiner-au-citron-108924422.html>

Inspirée du traditionnel Lemon Curd Anglais, cette pâte à tartiner est extrêmement onctueuse.

La présence d'arrow-root et l'absence de beurre la rendent beaucoup plus digeste que la version initiale.



Pour 1 grand pot (ou 5 petites verrines) :

3 citrons jaunes
100grs de sucre de canne
1cs d'arrow-root
3 oeufs

Préparation :

Laver les citrons. Râper le zeste de 2 d'entre eux et presser les 3 citrons.
Placer zestes et jus dans une casserole avec le sucre.



Faire chauffer à feu doux pour que le sucre fonde.
Dans un grand saladier, placer l'arrow-root. Casser 1 oeuf par-dessus et battre au fouet pour délayer l'arrow-root.

Ajouter les 2 autres oeufs. Une fois le résultat bien homogène, incorporer le mélange citron-sucre tout en fouettant.

Reverser dans la casserole, sur feu moyen et continuer à fouetter. le mélange va rapidement s'épaissir.

Une fois qu'il est bien crémeux, placer dans un pot à confiture.

Source : livre douceurs citron bio de Clea.